
Ryż smażony po chińsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2682 razy.

2-3 szklanki ryżu ugotowanego na sypko,

3 łyżki oleju,

1 jajo,

2 łyżki sosu sojowego,

1/2 szklanki posiekanych pieczarek,

4 łyżki posiekanej zielonej pietruszki,

sól

Olej rozgrzać na dużej patelni, wbić jajo, żółtko przebić widelcem tak, aby część żółtka, rozlała się na białku, smażyć na małym ogniu do ścięcia się jaja, wyjąć na talerz, pokroić w paski. Na patelnię włożyć pieczarki, smażyć do wyparowania soku, stale mieszając. Dodać ryż, zieloną pietruszkę, sos sojowy, paski jajka, lekko wymieszać, osolić. Podgrzewać aż wszystko stanie się gorące. Podawać z duszoną marchewką.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>